Anno XXXIII - Fasc. 768 Roma, 16 novembre 1937-XVI (C. C.Posta)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 22 NOV. 1937

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

SOMMARIO DEL FASCICOLO 768 (16 novembre 1937).

I nostri vini in America (*Carlo Alberto Cortina*) — I Parlamentari per l'agricoltura: Le piante officinali (*Avv. Michele Barbaro, Deputato al Parlamento*) — I risultati dell'annata agraria in una lettera di Rossoni al Duce — Le conifere medicinali (*Alesasndro Bernardi*) — Prova su alcune varietà di frumento (*Mario Zavattaro*) — Mostra del granoturco e Convegno di tecnici e di agricoltori a Palmanova nel Friuli (*Raffaele Nardelli*) — Curiamo le piante: La piralide del granoturco (*T. Ferraris*) — Cronaca agraria — Note vinicole — Rubrica di varietà per le famiglie — La Radio agricola — Ente radio rurale.

— E —

Curiamo le Piante

Si pubblica ogni quindici giorni

ANTICUSCUTA CAFFARO

il nuovo preparato per la radicale, pratica, economica distruzione della Cuscuta

Il grano da seme si deve disinfettare subito dopo la trebbiatura con gr. 200 (per quintale) di

POLVERE CAFFARO

Azurol, Ferfor, Arseniato di Piombo colloidale Caffaro (marca Drago), Azol, Abruchite, Baflor, Nicol, Nicosan, Coccidol, Verderin, Fluoris, Cruscolina. Fitodrin, Diraduva

SOCIETÀ ELETTRICA ED ELETTROCHIMICA DEL CAFFARO - MILANO

Capitale Lire 24.500.000 interamente versato

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori"** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

PIANTE

DA FRUTTO
ORNAMENTALI
E DA
IMBOSCHIMENTO

VITI

INNESTATE CON LE
MIGLIORI VARIETÀ DI
UVE DA TAVOLA E DA VINO
E SELVATICHE AMERICANE

CATALOGO GENERALE GRATIS A RICHIESTA

MACCARESE

SOC. AN. DI BONIFICHE - CAPITALE L. 40.000.000

ROMA - VIA CRESCENZIO 2 - ROMA

PREMIATA DITTA ORTICOLA

Paolo Bartolozzi & F.gli

PISTOIA

E' uscito di recente, sempre più completo, il

Nuovo Catalogo Illustrato

Più che un Catalogo è un Vademecum del frutticultore moderno, trattando, sia pure succintamente, ma con chiarezza molti importanti argomenti inerenti alla frutticoltura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50).

SGARAVATTI
SEMENTI
PADOVA

Le più vaste colture d'Italia per le sementi selezionate

CATALOGO GRATIS

Preferite sempre i prodotti nazionali

BANCA D'ITALIA

Capitale versato L. 300.000.000

Amministrazione Centrale - ROMA

SEDI:

Ancona - Bari - Bologna - Firenze - Genova - Livorno - Milano - Napoli - Palermo - Roma - Torino - Trieste - Venezia.

SUCCURSALI:

Agrigento - Alessandria - Aquila - Arezzo - Ascoli Piceno - Asti - Avellino - Barletta - Belluno - Benevento - Bergamo - Bolzano - Brescia - Brindisi - Cagliari - Caltanissetta - Campobasso - Carrara - Caserta - Castellammare di Stabia Catania - Catanzaro Chieti - Como - Cosenza - Cremona - Cuneo - Ferrara - Fiume - Foggia - Forlì - Gorizia - Grosseto - Imperia - Lecce - Lucca - Macerata - Mantova - Massa - Messina - Modena - Novara - Padova - Parma - Pavia - Perugia - Pesaro - Pescara - Piacenza - Pisa - Pistoia - Pola - Potenza - Ravenna - Reggio Calabria - Reggio Emilia - Roma - Rovigo - Salerno - Sassari - Savona - Siena - Siracusa - Sondrio - Spezia - Taranto - Teramo - Terni - Trapani - Trento - Treviso - Udine - Varese - Vercelli - Verona - Vicenza - Viterbo Zara.

AGENZIE:

Aosta - Biella - Bressanone - Casale Monferrato - Cesena - Civitavecchia - Cotrone - Empoli - Enna - Faenza - Frosinone - Genova - Iesi - Iglesias - Ivrea - Lecco - Lodi - Lugo - Marsala - Matera - Milano - Milazzo - Monfalcone - Monza - Napoli - Nuoro - Pallanza - Pescia - Pinerolo - Postumia - Prato in Toscana - Ragusa - Rieti - Rimini - Riva di Trento - Roma - Rovereto - San Pier d'Arena - San Remo - Sora - Tolmino - Torre Annunziata - Vibo Valentia - Vigevano - Voghera.

FILIALI NEI POSSEDIMENTI ITALIANI.

Nell'Africa Orientale: Addis Abeba - Asmara - Mogadiscio - Chisimaio Cheren - Massaua.

Nell'Africa Settentrionale: Tripoli - Bengasi.

Nelle Isole Egee: Rodi.

BANCO DI NAPOLI

ISTITUTO DI CREDITO DI DIRITTO PUBBLICO

FONDATO NELL'ANNO 1539

Fondo di dotazione: L. 500.000.000 - Riserve: L. 946.232.000

NAPOLI: Direzione Generale - Sede S. Giacomo - Sede Spirito Santo - Donnaregina - Monte Centrale di Pegni - N. 13 Agenzie di Città.

FILIALI: Acerra - Afragola - Agnone - Alessandria - Alfedena - Altamura - Amalfi - Anacapri - ncona - Andria - Aquila - Ariano Irpino - Atri - Atripalda - Avellino - Aversa - Avezzano - Bari - Barletta - Battipaglia - Benevento - Bitonto - Bologna - Bolzano - Brindisi - Cagliari - Caiazzo - Caivano - Campobasso - Capri - Caserta - Casoli - Casoria - Cassino - Castel di Sangro - Castellammare di Stabia - Castellana - Castrovillari - Catanzaro - Cava dei Tirreni - Celano - Cerignola - Chieti - Corato - Cosenza - Crotone - Eboli - Fara S. Martino - Fasano - Firenze - Fiume - Foligno - Formia - Francavilla Fontana - Gaeta - Gallipoli - Genova - Gioia del Colle - Gioia Tauro - Giugliano - Giulianova - Giulianova Spiaggia - Gorizia - Gragnano - Grumo Appula - Guardia Sanframondi - Irsina - Ischia - Isernia - Isola Liri - Lagonegro - Lama dei Peligni - Lanciano - Larino - La Spezia - Lecce - Liverno - Lucera - Maglie - Manfredonia - Marcianise - Marigliano - Martina Franca - Massalubrense - Matera - Melfi - Meta di Sorrento - Milano - Mola di Bari - Molfetta - Moliterno - Monopoli - Monte Sant'Angelo - Montescaglioso - Mosciano S. Angelo - Muro Lucano - Nardò - Nicastro - Nocera Inferiore - Nola - Nuoro - Oristano - Ortona a Mare - Ostuni - Ozieri - Paiena - Paola - Penne - Perugia - Pescara - Piano di Sorrento - Piedimonte d'Alife - Pisticci - Pizzo - Popoli - Potenza - Pozzuoli - Pratola Peligna Putignano - Reggio Calabria - Rionero in Vulture - Roma - Roseto degli Abruzzi - Rossano - Ruvo di Puglia - Sala Consilina - Salerno - Sanseverino Rota - Sansevero - S. Agata due Golfi - S. Agnello - S. Angelo dei Lombardi - S. Giovanni in Fiore - S. Giuseppe Vesuviano - Santa Maria C. V. - Sarno - Sassari - Sessa Aurunca - Siderno Marina - Sora - Sorrento - Stigliano - Sulmona - Taranto - Taurianova - Tempio Pausania - Teramo - Termoli - Terni - Terranova Pausania - orino - Torre Annunziata - Torre del Greco - Trani - Trento - Trieste - Ugento - Vasto - Venafro - Venezia - Venosa - Vico Equense - Viggiano - Villa S. Giovanni - Zara.

FILIALI NELLE COLONIE: Asmara - Tripoli.

FILIALI ALL'ESTERO: Buenos Ayres - New York.

FILIAZIONI AUTONOME: Banco di Napoli Trust Company of New York - Banco di Napoli Trust Company of Chicago.

CORRISPONDENTI: Su tutte le piazze del Regno e dell'Estero.

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA

A capitale illimitato - Fondata nel 1872 - Sede Sociale e Centrale: NOVARA

Num. 6 Sedi - Num. 80 succursali - Num. 137 Agenzie

Sedi: GENOVA-MILANO-NOVARA-ROMA-TORINO-VENEZIA

TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

ANTONIO FARINA - VERONA

LE MIGLIORI MACCHINE NAZIONALI

« BUBBA » Trattrici ad olio pesante e nafta.
Trebbiatrici a paglia lunga.
Trebbiatrici a paglia corta a 1 e a 2 cilindri.
Sgusciatrici da semi minuti.
Sgranatrici - Grancrivelli.
« AURORA » Seminatrici.
« REX » Aratri.

LE GRANDI MARCHE ESTERE

« ALLIS CHALMERS » (U. S. A.) Trattrici a cingoli.
« FAHR » (Germania) Macchine da raccolto.
« SACK » (Germania) Tutte le macchine per la lavorazione del suolo.

La miglior garanzia è data dalla serietà di chi vende

INDIRIZZI UTILI

Allevamenti vari

AZIENDA AGRICOLA VENTURI
GALLIERA (Bologna)
Il più importante allevamento italiano di Pecore Caracul e Nutrie
È concessa la visita all'allevamento
SI FORNISCONO NOTIZIE ED ISTRUZIONI

ALLEVAMENTI AVICOLI
GIOV. SAVORELLI - RAVENNA
GRANDE DISPONIBILITÀ di pollastre livornesi tipo Vancouver, robuste dall'uovo grosso, a fetazione invernale, di alto lignaggio
Ogni animale è allevato nella libertà dell'aperta campagna
Uova e pulcini a prezzo di mercato
PREZZI RIDOTTI - LEALTÀ - FIDUCIA

Pollicoltori
preferite nei vostri acquisti sempre le Ditte raccomandate in questa pagina
FARETE IL VOSTRO INTERESSE

Premiato Grande Allevamento del
Pappagallino ondulato d'Australia
in tutti i colori esistenti
Geom. ROBERTO D'ORAZIO
Via Arcipeschieri - MESSINA

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici
CHIEDERE LISTINO
PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA
L. POCHINI - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis - Volendo il catalogo illustrato franco, raccomandato spedire L. 5

LANA ANGORA
acquista
LUISA SPAGNOLI
PERUGIA
pagando la migliore qualità a L. 180-200 al Kg.

ALLEVAMENTI AVICOLI
Dott. LINO ZANONI
CARPI (MODENA)
Livornese bianca selezionata - Conigli delle razze più pregiate da carne e da pelliccia - Colombi - Faraone - Fagiani - Tacchini.
Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

Vivai e viti

VIVAIO ALBERI-FRUTTICOLO
GIUSEPPE FAGNOLI
TERRA DEL SOLE (Forlì)
Piante fruttifere d'ogni specie e varietà - Piante da taglio, d'ornamento, per stade, viali, piazze, giardini. - Olmi Pumila L. - Celtis australis acclimatati-
LISTINO GRATIS A RICHIESTA

VIVAIO SCUOLA E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle miglior specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI
Chiedere catalogo

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
DOMANDARE CATALOGO GRATIS

Disinfettanti

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica, nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome " CREOLINA „
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON - Sampierdarena

Mangimi per bestiame — Enologia

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. it. Mangimi concentrati "ALADINA„
Milano - Rogoredo - Cas. Postale 3

VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
VERONA - Piazza Erbe, 28
Conservatrice - Disacidante - Chiarificante - Rigeneratore - Sale composto speciale
BREVETTO - N. 3736

Prima della semina del grano liberate il terreno dalle grillotalpe spargendo il

RISURO

l'esca infallibile

"OSIRIDE"

Stabilimento per l'Industria Chimica

MILANO

G. B. Morgagni

IL TELEFONO

Non è più d'uso il dire di una persona intelligente e pratica:

"Vive isolato in campagna"

Ma non v'è isolamento dove c'è il telefono.

Il telefono sopprime le distanze. Il telefono è vita.

La Società Telefonica Tirrena (T.E.T.I.) ha diffuso grandemente i servizi telefonici rurali nella sua vasta zona di concessione (Liguria - Toscana - Lazio - Sardegna).

"S. A. N."

Specialità Anticrittogamici Nazionali
Via Rosa Govone, 3 - TORINO

POLITIONAL

Miscela concentratissima di polisolfuri (priva di sali di rame di importazione).

PRESERVA:

La vite da crittogama, fumaggine, antracnosi, rogna, cocciniglie.

Le piante da frutto, forestali, ornamentali da gommosi, muffa dei frutti, bozzacchioni, cancro, perforazione fogliare ecc. oltre agli afidi, cocciniglie, muschi, licheni.

Da usarsi nella stagione invernale in soluzione del 2 %.

La terna POLITIONAL - CUPRITAL - SOLFITAL ideata dal Prof. F. Ferraris, cura le malattie crittogamiche della vite, inoltre la risana e la rinvigorisce.

Con l'uso del POLITIONAL - CUPRITAL - SOLFITAL l'agricoltura Italiana risparmia un'altissima percentuale di *valuta estera*, per l'acquisto di sali di rame di importazione.

CALCITAL (Formula del Dr. Prof. T. Ferraris).

E' indispensabile nei semenzai dei fiori, ortaglie e tabacco, onde preservare le piantine dal *mal della tela*, marciume del colletto, fusariosi, marciume del fittone.

CHIEDERE SCHIARIMENTI

RADIOMARELLI

ELIANTO ITALICO LA GRANDE FORAGGERA NAZIONALE

continuamente migliorata ha raggiunto produzioni superiori a

1850 quintali per ettaro di foraggio verde

appetibilissimo, di altissimo valore nutritivo, superiore a qualsiasi altro foraggio e, per la produzione del latte, allo stesso trifoglio ladino

INFORMATEVI SUBITO chiedendo il nuovo libretto edito dal Gruppo coltivatori e riproduttori ELIANTO ITALICO per le provincie di Cremona, Brescia, Bergamo costituito sotto la direzione dell'

UFFICIO PROPAGANDA per la coltivazione dell'ELIANTO ITALICO

ROMA - Viale Principe di Piemonte, 208 - ROMA

Detto libretto riccamente illustrato contiene anche tutte le istruzioni per la coltivazione, raccolta e somministrazione dei prodotti. Viene spedito, franco di porto previo invio di L. 1.50 in francobolli al suddetto Ufficio propaganda.

DIFFIDATE DELLE IMITAZIONI

ANNO XXXIII — Roma, 16 novembre 1937 - XVI — FASCICOLO 768

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

I NOSTRI VINI IN AMERICA

Uno dei coefficienti più notevoli e ripetutamente indicato contro la crisi vinicola italiana è senza alcun dubbio l'esportazione, e cioè la ricerca di sbocchi nuovi o l'ampliamento di quelli già da tempo aperti.

Tra i mercati indicatissimi per la conquista, o per la riconquista da parte dei vinicultori italiani, stanno in primo piano gli Stati Uniti d'America, ove prima della grande guerra, e anche durante il periodo del proibizionismo, i nostri vini erano molto più gustati e ricercati di adesso.

Le cause sono molteplici: Una va certamente ricercata nella concorrenza formidabile che i vini della California — quantunque assai meno pregevoli — hanno fatto e continuano a fare ai nostri; un'altra deve imputarsi ai produttori ed ai commercianti italiani, che, non solo hanno segnato il passo nella loro marcia di conquista verso la grande Repubblica stellata, ma hanno avuto degli arresti sia nell'attività esportatrice, sia nella propaganda.

L'ottima Rivista Commerciale Italo-Americana, *che si publica a Nuova York a cura di quella nostra importante Camera di Commercio, reca in uno dei suoi ultimi fascicoli dei dati non tutti confortevoli. Essa ci dice che, riguardo all'aumento della importazione dei vini europei in America, l'aumento nel* 1936 *è stato del* 45 *per cento per quelli francesi, del* 36 *per quelli spagnuoli, del* 35 *per i vini provenienti dalla Gran Bretagna (però di marca portoghese, francese e tedesca) e del* 30 *per cento per i vini italiani. Siamo adunque ancora al quarto posto.*

La stessa Rivista rileva, con ragione, che è molto significativa l'espansione in tutti gli Stati Uniti e altrove dei vini californiani, il cui consumo da 26 *milioni di galloni nel* 1934 *è salito nel* 1935 *(cioè dopo l'abrogazione del proibizionismo) a* 42 *milioni e nel* 1937 *a* 60 *milioni.*

La preferenza come qualità, dei vini agli Stati Uniti è sempre per queli dolci (pastosi, come diciamo a Roma) nella proporzione, per il 1936, *di* 42 *milioni per i primi e di* 18 *per i secondi.*

Come rimedio alla nostra inferiorità quantitativa si addita sopratutto una maggiore e più abile e ragionata propaganda, da contrapporsi a quella veramente in grande stile e con tutti i mezzi che fanno i produttori e i commercianti californiani.

Queste informazioni ci sono anche confermate da una lettera giuntaci in questi giorni da Nuova York da una personalità della Colonia italiana, buon piemontese, il quale ci scrive che i nostri vini fra qualche anno... andranno alla deriva se non si prenderanno provvedimenti.

Tra questi anch'egli come l'articolista della Rivista succitata, addita sopratutto la propaganda da farsi anche collettivamente fra un consorzio di produttori ma con mezzi idonei, se no servirà a poco o nulla, perchè gli americani sono abituati alla grande pubblicità, nella quale credono, anche se talvolta... le sballa grosse.

Quindi noi diciamo ai produttori ed ai commercianti di vini italiani: Muovetevi, unitevi ed agite bastevolmente!

Nè si tema che il consumo del vino agli Stati Uniti sia già saturo. Siamo ancora lontanissimi da questo. Basti dire che, anche durante il periodo prebellico, quando la forte corrente di immigrazione dell'Europa cominciava a diffondere nuovi gusti, il consumo annuo medio per ogni abitante era ancora appena di mezzo gallone. Vale a dire — per chi non lo sappia — poco meno di due litri a persona, in un anno, poichè il gallone equivale a un po' meno di quattro nostri litri.

CARLO ALBERTO CORTINA

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

LE PIANTE OFFICINALI

Mediante la legge del 6 maggio 1921, n. 99, si è proceduto al riconoscimento ufficiale dell'interesse e dell'importanza sempre maggiore delle piante officinali, che trovano in genere condizioni particolarmente favorevoli di clima, di ambiente, di terreno presso di noi sotto il privilegiato cielo mediterraneo.

Le disposizioni di tale legge miravano necessariamente alla protezione ed all'utilizzazione della flora spontanea, per la semplice ragione che, a differenza di quanto avviene in altri paesi tuttora da noi si basa sulla stessa flora spontanea il principale nostro approvvigionamento.

Il voto però della Corporazione orto-florofrutticola, nella sua prima adunanza, riguardante il desiderabile aumento di tale produzione ha avuto rapida attuazione grazie alla pronta ed efficace opera dell'Onorevole Ministro dell'agricoltura e delle foreste, il quale, avvalendosi della commissione consultiva per le piante officinali, ha compiuto un completo censimento del patrimonio floristico italiano e insieme un attento accertamento delle possibilità e del fabbisogno delle industrie relative.

E' bene notare, che siffatto censimento è il primo del genere, a causa della profondità e della serietà delle indagini, non solo in Italia, ma anche nel mondo!

E' quanto mai logico che si sia cercato e si cerchi di indirizzare i produttori verso la coltivazione, razionale, si intende, delle specie di piante officinali maggiormente richieste.

Ed infatti, con tale lodevole finalità, il Ministero dell'agricoltura e delle foreste ha messo a disposizione tutta l'attrezzatura e l'assistenza tecnica degli Istituti sperimentali competenti, e ha, d'accordo con la benemerita Confederazione Fascista degli agricoltori, distribuito largamente semi, piantine, ha istituito concorsi a premii, di cui il primo per la diffusione e la coltivazione dei fiori di piretro, che costituisce la base di tutti gli insetticidi, e il secondo per la preparazione di apparecchi di distillazione rurale adatti a essere adoperati nelle più lontane campagne, e di essiccatoi ugualmente leggeri e facilmente utilizzabili; e questo per dotare la piccola industria del materiale necessario: il che è stato, di già, realizzato.

Altri concorsi del genere sono stati indetti, sono in atto e certamente daranno anche vantaggiosi e incoraggianti risultati.

Strettamente collegato però con le possibilità di estendere le importanti culture delle piante officinali è il problema del collocamento dei relativi prodotti a prezzi equi e remunerativi.

E perciò s'impone la preventiva stipulazione di accordi economici di carattere corporativo fra le categorie interessate degli agricoltori, degli industriali, e dei commercianti. E' ovvia altresì la necessità, ed è naturale la conseguenza, che con l'attuazione della cultura razionale delle piante officinali si raggiunga ben presto anche un miglioramento qualitativo della produzione.

In proposito è interessante notare come, i voti della Corporazione orto-floro-frutticola siano stati di già concretati in disposizioni di legge, per quanto si riferisce alla difesa dello zafferano e della manna da frassino; e ciò è avvenuto con prontezza veramente fascista.

Analoghi provvedimenti si dovranno adottare, s'intende, per tutti gli altri prodotti similari. Saranno nuovi importanti passi verso l'autarchia economica nazionale ed anche verso una sempre migliore utilizzazione di alcuni residui nostri terreni rimasti incolti, perchè di scarsa fertilità. E queste piante sono generalmente molto adatte a tali terreni.

Mi piace, a questo punto, ricordare, a titolo d'onore, la brillante opera svolta in proposito, in assoluto anticipo, a malgrado di tutte le difficoltà incontrate, dalla Regia Stazione sperimentale per le essenze e i derivati agrumari; la quale si deve considerare l'antesignana di questa bella e nuova attività oggi quasi affatto italiana.

Un maestro in materia, il professor Rovesti, nell'importante riunione della Corporazione dell'orto-floro-frutticoltura, si esprimeva così:

« La Francia aveva il famoso bacino floreale di Grasse, che forniva l'essenza a tutto il mondo; e non vi erano essenze superiori a questa, anche per i nostri profumieri italiani. Ma le tendenze misoneistiche sono sfumate con le sanzioni ed oggi il profumiere italiano preferisce l'essenza italiana *e la preferiscono anche i francesi*, perchè il loro bacino floreale sta per distruggersi, sia per causa di malattie del terreno, sia perchè la produzione viene a costare immensamente più della nostra ».

« La nostra produzione oggi (dice sempre il Rovesti) è in pieno sviluppo e merito principalissimo — e voglio qui affermarlo con coscienza e scienza di esperto — è del professore Francesco La Face, direttore della Regia Stazione sperimentale di essenzze, che, non curandosi del passato, andando incontro ad incertezze gravissime, ha affermato in Provincia di Reggio Calabria la floricoltura da profumo; e la sua Stazione è diventata il centro propulsore di questa floricoltura non solo, ma il più grande centro di sperimentazione delle essenze del mondo. Non esiste nel mondo una Stazione, che abbracci in profondità tutti i problemi della floricoltura da profumo; così noi abbiamo dalla Calabria e dalla Sicilia, che ha seguito l'esempio della prima, essenze di rose e di gelsomini: e durante le sanzioni la produzione della Calabria ha fornito tutti i profumieri ed è stata da loro disputata, mentre prima preferivano le essenze francesi... ». Più oltre il Rovesti continua: « Oggi abbiamo tutte le principali essenze che occorrono alla profumeria italiana e che vengono anche esportate. Questa floricoltura dovrà essere immensamente potenziata anche per altre ragioni. Tutti

i clienti della Bulgaria sono stanchi, che questo Stato fornisca l'essenza di rose, la quale è adulterata con l'essenza di geranio e chiedono l'essenza di rose della Calabria e della Sicilia.

« Sere or sono — aggiunge il Rovesti — un grande industriale mi ha detto: quando sarete in grado di sopperire a tutto il consumo di essenzza di rose del mondo, fornendo quella della Calabria e della Sicilia, che qualitativamente è superiore a quella bugara distillata ed a quella francese, ottenuta per solvente?

« Io quindi — conclude il Rovesti — sono lieto di poter affermare oggi, che l'Italia, anche in questo campo, quanto prima si sarà liberata dal tributo verso l'estero, non solo ma diventerà fortemente esportatrice a condizione che gli organismi interessati se ne occupino pienamente e a fondo; e questo io lo credo fermamente in Regime fascista ».

Il Regime Fascista alle altre sue mille benemerenze potrà aggiungre anche questa: far tornar cioè l'industria dei profumi alla madre Italia, che l'ha per prima creata e lanciata nel mondo!

Avv. MICHELE BARBARO
Deputato al Parlamento.

I RISULTATI DELL'ANNATA AGRARIA IN UNA LETTERA DI ROSSONI AL DUCE

Il Ministro per l'Agricoltura e le Foreste, On. Rossoni, ha inviato al Duce la seguente lettera:

« Duce,

si può oggi fare un primo consuntivo della campagna agraria 1936-37-XV.

Mi onoro, pertanto, esporre a V. E., i dati delle principali produzioni agricole dell'annata.

FRUMENTO. — Nel 1937-XV la produzione del frumento è stata di q.li 80.561.670 mentre nel 1936 è stata di q.li 61.038.000.

GRANTURCO. — Nel 1937-XV, la previsione fatta per il granturco primaverile è di q.li 29.957.470 in confronto dei q.li 27.266.160 accertati nel 1936-XIV.

Tenendo conto anche del granturco estivo, che ha occupato una superficie leggermente superiore a quella del 1936 - XIV e la cui resa per ettaro sarà certamente più elevata, si può prevedere la produzione globale del granturco per il 1937-XV in q.li 34.000.000, in confronto dei q.li 30.447.000 del 1936-XIV. La produzione per il 1937 è la massima raggiunta fino ad oggi.

RISO. — La produzione prevista per il 1937-XV è di q.li 6.072.800 (risone), essa si discosta poco da quella conseguita negli anni immediatamente precedenti.

FAVE DA SEME. — La produzione 1937-XV è stata di q.li 7.302.220; nel 193 -XIV è stata di q.li 5.244.740.

CEREALI MINORI.

AVENA. — Nel 1937-XV si sono prodotti q.li 6.182.080, contro q.li 4.783.000 del 1936-XIV.

ORZO. — Nel 1937-XV si sono prodotti q.li 2.335.590, mentre nel 1936-XIV la produzione dell'orzo è stata di quintali 1.925.780.

PATATE. — La produzione della patata si può prevedere anch'essa buona (q.li 30.000.000 circa) giacchè, di solito, segue l'andamemnto della produzione del granturco. Nel 1936-XIV la produzione è stata di q.li 26.308.820 complessivamente.

VINO. Non si hanno ancora cifre di previsione per la produzione del vino, però essa si può calcolare pressocchè *uguale a quella dello scorso anno*, che fu di hl. 33.650.000.

OLIO D'OLIVA. — La produzione si può prevederla in ettolitri 2.500.000, contro gli hl. 1.684.000 accertati nel 1936-XIV.

RIASSUNTO

		1936-XIV	1937-XV
Frumento		61.038.000	80.561.670
Granoturco		20.447.000	34.000.000
Riso		6.918.400	6.872.000
Fave		5.244.000	7.302.220
Avena		4.783.000	6.182.080
Orzo		1.925.780	2.335.590
Patate		26.308.820	30.000.000
Vino	hl.	33.650.000	33.650.000
Olio	»	1.684.000	2.500.000

Produzione maggiore del 1937-XV in confronto di quella del 1936-XIV: Cereali q.li 24.800.000; Patate q.li 2.700.000; olio ettolitri 880.000; fave q.li 2.058.000.

I risultati dell'annata possono dunque considerarsi più che soddisfacenti tanto più che, contrariamente alla regola, le produzioni risultano abbondanti e per le colture autunno-vernine e per quelle primaverili-estive.

Con devoto ossequio

ROSSONI ».

La Confederazione dei Lavoratori Agricoli per l'attuazione dei piani autarchici

In relazione alle decisioni che il Comitato Corporativo Centrale, nel corso della recente sessione, ha adottato in merito all'attuazione dei piani autarchici, il Presidente della Confederazione Fascista dei Lavoratori dell'Agricoltura ha inviato ai Segretari delle dipendenti Unioni provinciali istruzioni sulla necessità d'indirizzare tutta l'attività organizzativa verso la formazione di quella « mentalità autarchica » enunciata dal Duce.

Le organizzazioni sindacali periferiche dei lavoratori agricoli propagandistica nel senso dal Duce indicato nell'intento di far sì che ogni iniziativa sia alimentata dalla concorde volontà di tutti i produttori, e che sia formato di tutte le forze che operano nel campo agricolo un solo formidabile blocco per l'attuazione dei piani opportunamente predisposti.

Inoltre, nell'attesa di partecipare direttamente al dettagliato esame e all'applicazione di quell'insieme di attività che si riferiscono al rilievo delle varie possibilità locali e agli impegni per le varie colture di cui è richiesto l'ulteriore incremento, si dispone che venga dato il massimo sviluppo ai servizi colturali e ai corsi professionali per il maggiore addestramento ed aumento delle maestranze specializzate, onde il lavoro agricolo sia quanto più tecnicamente perfetto e completo nella sua organica e dinamica formazione.

LE CONIFERE MEDICINALI

Col nome di *Conifere* si comprendono i Pini, gli Abeti, i Tassi, i Ginepri, i Cipressi, ecc., così chiamate perchè alcune di esse producono frutti a forma tipica di *cono*.

Tutte hanno grandissima importanza economica per il legname che ci forniscono, per i frutti di alcune eduli e per dolciumi (Pino da pinocchi), per la resina che ci dànno e dalla quale si ricava per distillazione l'olio essenziale di trementina (acqua ragia del commercio) e la colofonia, chiamata anche pece greca. Tutte ci interessano come ornamentali dei nostri giardini e parchi, e dal lato igienico, per l'aria balsamica che all'ombra di esse si respira; alcune poi hanno importanza, più o meno grande, perchè trovano applicazioni medicamentose.

Tra queste abbiamo la sabina (*Juniperus sabina*), il Ginepro comune (*J. Communis*) e quello rosso (*J. oxicedrus*), il Pino mugo (*Pinus muguus*), il Pino marittimo (*P. maritima*), il Pino silvestre (*P. sylvestris*), il Pino da pinoli (*P. pinea*), il Pino laricio (*P. larix*), il Cipresso comune (*Cupressus sempervirens*), la Tuja (*Thuja occidentalis*).

Incominciamo dalla Sabina, che è un bell'arboscello spontaneo dell'Appennino e coltivato per ornamento nei giardini, alto circa cinque o sei metri. E' chiamata anche « *Cipressi dei maghi* » e « *Pianta dannata* » sicuramente per l'azione che essa produce sull'organismo, quando fosse ingerita ad alte dosi.

I rametti di Sabina, dopo essiccamento, sono sottoposti a polverizzazione e la polvere ottenuta, la cui azione è molto infida, è usata in Farmacia; migliore è l'estratto fluido, che da essi si può ricavare.

Generalmente la polvere di Sabina si usa esternamente unita all'allume e al solfato di rame, pur essi in polvere, come caustico: internamente ha azione emmenagoga, favorisce cioè le regole mensili nelle donne, ma bisogna andare molto cauti, perchè a dosi più elevate può dare luogo a gravi inconvenienti.

Di conseguenza la Sabina non deve essere considerata come pianta medicinale famigliare; essa deve solo interessarci per la raccolta dei rami per la vendita agli erboristi.

Del *Ginepro comune* si adoperano le *bacche*, che si raccolgono in autunno e si fanno essiccare spontaneamente, sia per uso di cucina, sia per preparare il noto liquore *gin*, sia per uso farmaceutico e di profumeria.

Le bacche di ginepro, così si sogliono chiamare i frutti, debbono avere, quando sono essiccate, un colore nero bruno, essere lucenti o ricoperte di un debolissimo strato polveroso e possedere un sapore dolce o debolmente amarognolo.

Le bacche di ginepro contengono varie sostanze, fra cui un olio essenziale, e quelle di produzione italiana sono maggiormente ricercate anche sui mercati stranieri.

In forma di infuso sono adoperate come sudorifero e sono diuretiche; sono inoltre adoperate sotto forma di fumigazioni, spargendole sui carboni accesi. Per uso esterno sono inoltre adoperate nei reumatismi; in sostituzione di esse si suole usare l'olio essenziale.

Dal *Ginepro rosso*, che cresce spontaneo nel mezzogiorno d'Italia, si prepara un olio chiamato in farmacia *Olio cade*. Per la preparazione di questo olio si doperano i rami freschi o secchi, che si sottopongono alla distillazione secca. L'Olio cade è usato nelle malattie della pelle ed in certe forme reumatiche, ed, in veterinaria, per guarire le ulceri dei cavalli ed alcune malattie parassitarie.

Il *Pino mugo* ci fornisce l'olio di mugo o mugolio usato largamente in medicina come balsamico delle vie respiratorie e per la preparazione di pastiglie o caramelle pur esse con lo stesso scopo. Viene usato anche per inalazioni.

Del *Cipresso* si adoperano i frutti i quali contengono olii eterei e canfore speciali. Hanno azione astringente e di conseguenza vengono usati nella diarrea e nelle emorraggie. E' un vaso costrittore di grande efficacia nelle affezioni del sistema venoso, ed è indicato nella cura delle varici e in modo speciale nelle emorroidi.

L'essenza di cipresso diluita in alcool (1 parte di essenza e 3 parti di alcool a 95.) è impiegata per inalazioni oppure sparsa sulla biancheria o sui guanciali porta sensibili vantaggi nella tosse asinina dei bambini.

In farmacia si adoperano l'estratto fluido e l'estratto acquoso secco ottenuti per estrazione dai frutti.

Del Pino marittimo, la caratteristica conifera delle nostre belle spiagge, del *Pino silvestre*, del *Pino da pinoli*, del *Pino laricio*, si adoperano le gemme, che si raccolgono al principio della primavera in tempo sereno e si debbono fare essiccare prontamente. Tali gemme essiccate debbono essere rinnovate ogni anno e conservarsi in vasi chiusi. Servono per la preparazione di infusi e di tinture, per bagni e per inalazioni. Per uso interno hanno azione balsamica delle vie respiratorie, modificando l'espettorazione nei catarri cronici bronchiali e aumentano la secrezione urinaria.

Le *Tuje* sono bellissime conifere ornamentali, coltivate nei nostri giardini, da molti confuse con il cipresso. Di esse in medicina si adoperano le foglie.

Leggo per questa pianta: « Espettorante, stimolante, diuretico, emmenagogo, antireumatico. Si adopera anche contro le vegetazioni adenoidi e contro le emorroidi ». Con le foglie delle Tuje si prepara la tintura e l'estratto fluido.

Così abbiamo passato in rassegna le principali conifere medicinali e lo abbiamo fatto di proposito, perchè molte di esse costituiscono, in erboristeria, un commercio importante. Così, ad esempio, le *bacche di ginepro* sono richieste dai mercati esteri i quali dànno la preferenza alle nostrane che superano quelle raccolte in altre nazioni.

Ne consegue che la loro raccolta, per l'approvvigionamento dei mercati delle piante aromatiche e medicinali, può essere vantaggiosa per coloro, che volessero organizzarla.

ALESSANDRO BERNARDI

PROVA SU ALCUNE VARIETA' DI FRUMENTO

Nella mia proprietà, ho impiantato un *campo di orientamento* per sperimentazione di 15 varietà di frumento.

La semina venne eseguita il 14 novembre nel campo sottovigna, situato nella Valle Grana, in territorio S. Lorenzo Vignole, su terreno argilloso, compatto coltivato l'anno precedente a trifoglio pratense. Il terreno è stato precedentemente arato tre volte e concimato in ragione di 10 q.li di perfosfato minerale, 150 Kg. di solfato ammonico e 100 Kg. di cloruro potassico per ettaro.

In gennaio, febbraio e marzo, si sono sparsi in copertura altri 50 Kg. tra nitrato di soda e nitrato di calcio per ettaro.

Su di una superficie di circa mq. 415 sono seminate 15 varietà di frumento a righe; ogni varietà occupava due file della lunghezza di m. 47,60 distanti 0.27 l'una dall'altra e occupanti ogni varietà 0,54 di larghezza. Ogni varietà quindi occupava una superficie di mq. 27.704 di terreno.

Si sono seminate 13 varietà di frumento gentilmente fornite dalla spett. R. Stazione di Granicoltura di Rieti ed altre due varietà di grano comune Padovano e Rosso Gentile, gentilmente fornite dal Consorzio Agrario Alessandrino, sede di Casale.

Di ogni varietà si sono usati 500 grammi di seme, ed in totale Kg. 7.500 di seme per tutte le 15 varietà, occupanti uno spazio di terreno di mq. 415. Il seme venne sotterrato colla zappa a circa 4 cm. di profondità.

In primavera, oltre le nitratazioni accennate si sono praticate due zappature e la scerbatura dell'erba poichè era impossibile con la zappa sopprimere l'erba cresciuta nelle file frammista al frumento.

Nei terreni della Valle-grana le erbe, di ogni genere spuntano con facilità, abbondanza e continuamente; in modo speciale crescono l'avena fatua e la veccia selvatica. Per questo motivo convengono file semplici distanziate, cioè righe distante da 0,27 a 0,30 l'una dalla'ltra, per facilitare la zappatura del terreno. Le erbe, che in abbondanza crescono continuamente fra le righe e tra il frumento, è gioco-forza strapparle a mano, in varie riprese, per mantenere pulito il seminato ed evitare che soffochino il frumento e divorino i concimi.

La mietitura fu eseguita il 29 giugno, cioè quando tutte le varietà erano pressochè mature.

Occorre però ricordare che *l'Ardito* era già maturo il 15 di giugno; il *Villaglori* ed il *Mentana* verso il 18 giugno; il *Damiano Chiesa*, il *Fieramosca* ed il *Fanfulla*, verso il 23-24 giugno; tutte le altre varietà e cioè *Varrone*, *Oberdan*, *Rosso Gentile*, *Padovano* erano appena pronti per il taglio verso il 29 di giugno.

Disgraziatamente nello stesso giorno della mietitura, il 29 di giugno, mentre tutte le varietà sopra ricordate erano state mietute e si trovavano ancora nel campo in manipoli, una forte grandinata cagionò un danno sulle spighe del 30 per cento rilevato dai periti dell'assicurazione grandine.

Ecco pertanto i risultati, cioè i quantitativi di frumento ricavati da ognuna delle varietà sperimentate nel campo di orientamento, tenuto calcolo, si intende, della quantità distrutta dalla grandine.

	m²	Kg.	Q. ad E.a
Ardito	27,704	19,10	74,31
Damiano Ch.	»	18,20	70,81
Mentana	»	16,90	65,75
Villaglori	»	15,60	64,59
Varrone	»	15,60	64,59
Zara	»	15,50	60,31
Virgilio	»	15,—	58,36
Fieramosca	»	14,95	58,16
Fanfulla	»	14,43	56,10
Edda	»	13,45	52,17
Oberdan	»	11,70	45,52
Rosso G.	»	11,35	44,16
Rismondo	»	10,40	40,46
Padovano	»	10,—	38,91
Balilla	»	9,10	35,40

In aprile si ebbero varie brinate e geli intensi e fortissimi; specialmente nella notte dal 22 al 23 cagionarono disturbi notevoli anche al frumento.

Durante l'inverno e la primavera, e specialmente dal 12 al 29 di giugno, epoca in cui caddero piogge abbastanza abbondanti e dirotte, accompagnate da vento, ho fatto parecchie osservazioni riguardo al comportamento di ognuna delle varietà esperimentate.

Ecco in succinto ciò che ho potuto osservare:

Ardito - Aristato, con stelo basso, robusto, non allettato, immune da malattie, spiga grossa, matura verso il 15 giugno, buon accestimento. Ottima varietà di frumento per questi terreni. I passeri non hanno arrecato alcun danno, nè su questa varietà, nè sopra le altre.

Produzione per E.a q.li 74,31.

Damiano Chiesa - Mutico, stelo basso molto robusto, resistente, non allettato, leggermente attaccato dalla ruggine, spiga non tanto grossa ma redditiva, matura verso il 20 giugno e cioè pochi giorni dopo del Mentana. Adatto per questa plaga per la grande resistenza che presenta all'allettamento. Ottima qualità di frumento.

Produzione per E.a q.li 70,81.

Mentana - Aristato, un po' più alto e cioè di 3-4 cm. dell'Ardito, in parte allettato immune da malattie, bella spiga, però meno grossa di quella dell'Ardito, che trattiene il seme anche se bistrattata; matura verso il 18 di giugno. Ottimo frumento per questi terreni.

Produzione per E.a q.li 65,75.

Villa Glori - Mutico, stelo un po' più alto di quello del Damiano, un po' più foglioso e meno resistente all'allettamento, maggiormente resistente alla ruggine. Non allettato, sano, con un leggerissimo attacco di ruggine, buon accestimento, spiga grossa che si rompe però facilmente alla punta. Matura quasi contemporaneamente alla Mentana e cioè verso il 18 di giugno. Ottima ed adatta varietà di frumento per questa plaga.

Produzione per E.a q.li 64,59.

Varrone - Mutico, stelo molto alto, metri 1,40 circa, scarso accestimento in gran parte allettato, spiga molto bella maturazione tardiva verso il 27-28 giugno, e cioè oltre 10-12 giorni dopo quella dell'Ardito e del Mentana. Frumento mediocre, per quanto abbia dato una buona produzione; non conveniente per questa plaga perchè di facile allettamento e di maturazione troppo tardiva, benchè immune da malattie.

Produzione per E.a q.li 64,59.

Zara - Aristato, stelo molto alto, circa m. 1,30, debole, accestisce bene ha bella e promettente spiga matura tardi; non era ancora completamente maturo al 29 giugno; ha un ritardo di circa 15 giorni dal Mentana. Qualche pianta colpita dall'oftobolo (mal del piede) per il resto sano. Mediocre e non adatta varietà per questa plaga.

Produzione per E.a q.li 60,31.

Virgilio - Mutico, leggermente aristato in punta, culmo troppo alto, però abbastanza resistente, non allettato immune da malattie, e discreto accestimento. Spiga bella e promettente che trattiene fortemente il seme; non ancora completamente maturo al momento della mietitura e cioè il 29 giugno. Sarebbe una buona varietà di frumento per questa regione se la maturazione fosse più precoce.

Produzione per E.a q.li 58,36.

Fieramosca - Aristato, sembra molto al Mentana, resiste all'allettamento, qualche pianta affetta dal mal di piede, buon accestimento, matura quasi prima del Mentana. Per quanto non abbia dato una grande produzione, lo ritengo una buona varietà di frumento per questa plaga, degna di essere esperimentata in confronto del Mentana.

Produzione per E.a q.li 58,16.

Fanfulla - Mutico, culmo più alto di quello del Mentana, robusto, resistente all'allettamento, qualche pianta affetta di mal di piede. aMtura un po' prima del Vill Glori. cioè verso il 20 giugno. E' una discreta varietà di frumento, che merita di essere sperimentata su una maggior superficie di terreno.

Produzione per E.a q.li 56,10.

Edda - Aristato, stelo alto come quello del Mentana, è più resistente; discreto accestimento. Si è allettato pochissimo, ha il difetto di lasciar scappare e di perdere con facilità il seme. Immune da malattie, matura verso il 23-24 giugno e quindi una settimana circa dopo il Mentana. Discreto frumento, meno redditivo però del Mentana e dell'Ardito.

Produzione per E.a q.li 52,17.

Oberdan - Aristato, ha lo stelo più alto del Mentana, meno foglioso, si è allettato in parte. La spiga è grossa, promettente e matura dopo il Mentana verso il 27 28 giugno. Buona varietà di frumento.

Produzione per E.a q.li 45,52.

Rosso Gentile - Piuttosto alto, sano, in parte allettato e non ancora completamente maturo al 29 giugno, mediocre varietà di frumento da abbandonare.

Produzione per E.a q.li 44,16.

Rismondo - Mutico, culmo foglioso, poco alto, resistente all'allettamento, soffre il freddo primaverile, leggero attacco di ruggine, spiga bella, maturo una settimana dopo il Mentana e il Villaglori e cioè il 23-24 giugno. E' varietà di frumento inferiore al Mentana, al Damiano Chiesa ed al Villa Glori.

Produzione per E.a q.li 40,46.

Padovano - Aristato, stelo sano, molto alto, debole. si è allettato in parte. Spiga bella e matura solo verso il 28-29 giugno. Di reddito assai inferiore a molte varietà elette, quindi frumento mediocre da abbandonare.

Produzione per E.a q.li 38,91.

Balilla - Aristato, il più basso dei frumenti esperimentati, in parte allettato, soffre il freddo invernale e primaverile, lievemente colpito dalla ruggine, poco o nulla accestito, maturo verso il 17-18 giugno, quasi contemporaneamente al Mentana. Mediocre frumento.

Produzione per E.a. q.li 35,40.

Conclusione - Pur non essendo il caso di trarre molte deduzioni da un così modesto esperimento, disturbato dal gelo e dalla grandine, si rileva, però come le varietà a maturazione precoce: Ardito, Mentana, Damiano Chiesa e Villa Glori, siano per ora quelle più adatte per terreni a giacitura come quelli della Valle-Grana.

Dette varietà permettono, coltivandole bene e concimandole razionalmente di ottenere elevate e redditizie produzioni.

Casalmonferrato

MARIO ZAVATTARO

Mostra del Granoturco e Convegno di tecnici e di agricoltori a Palmanova nel Friuli

La Rassegna — Domenica, 24 Ottobre u. s., a Palmanova del Friuli, è stata inaugurata la 3. Mostra del Granoturco, grande rassegna di produzione nazionale, unica del genere in Italia, che è durata 15 giorni e che di anno in anno va acquistando maggiore importanza e sviluppo.

Specialmente quest'anno la Mostra del Granoturco, più che locale, è assurta ad importanza nazionale, ed è riuscita più imponente ed opportuna degli anni scorsi per gl'incitamenti del Duce onde incrementare le produzioni cerealicole per la completa autarchia economica ed alimentare.

Palmanova, che è all'avanguardia nella produzione del Granoturco in Italia, ha risposto all'appello con entusiasmo a mezzo dei già entusiasti ed operosi promotori; ed è doveroso segnalarne alla Nazione i loro nomi di benemeriti, quale premio di non facile sforzi e di incitamento per più appassionate lotte, e cioè: dott. Carlo Costantini-Scala, Presidente della Mostra; dott. Miniscalco, Direttore tecnico, deciso a superare qualunque ostacolo pur di riuscire nel patriottico fine; il Podestà Cav. Ing. Vanelli, Orfeo Toppi di Trieste, valente, appassionato, suggestivo pittore e decoratore verista di tutto l'insieme; ed altri.

All'inaugurazione della Mostra, per darvi carattere ed importanza nazionale; sono intervenuti i rappresentanti del Ministero dell'Agricoltura e Foreste; delle due Confederazioni agricole; del Prefetto della Provincia, anche in rappresentanza del Governo e di molti tecnici di varie Provincie del Regno.

Nella Mostra si notano tutte le varietà del Granoturco, con piante di tutte le zone d'Italia, e grandi grappoli di pannocchie a maturazione precoce e tardive, delle quali, specialmente quelle coltivate nell'agro friulano di eccezionale grossezza e qualità, (dentato, giallo e bianco), mercè i buoni sistemi di coltura locale; pannelli e grafici con chiare spiegazioni del metodo razionale di coltivazione con i risultati che si possono conseguire; il modo di combattere le varie malattie proprie del granoturco, e per la distruzione del parassita «piralide» che danneggia molto il granone sulla pianta.

Vi sono i granoni «quarantini» e «cinquantini» bellissimi e di ottima qualità, che danno pure buone produzioni nei diversi cicli agrarii.

Alla Mostra, opportunamente, si è voluto aggiungere una dimostrazione della coltivazione del fagiolo nano, di qualità molto fertile, resistente alle malattie, consociabile al Granoturco; nonchè il «Colza» o «ravizzone» con i suoi derivati in olio, panelli ed altro. Il «colza» può dare grandi prodotti sia come granella; per ottimo foraggio verde quando di altri foraggi freschi vi è scarsezza, cioè nei mesi invernali e su terreni di rotazione agraria.

Come si vede, è una rassegna di grande importanza economica-agraria, che merita di essere presa ad esempio dai tiepidi e da tutte le regioni agrarie del Regno. Anzi credo che sarebbe opportuno elevare la Mostra di Palmanova, antico confine della Patria, da regionale a nazionale, per gli esempi e ammaestramenti che ne possano trarre tutti i volentorosi, sui migliori metodi di coltivazione e conseguente bellezza del prodotto.

In questa rassegna si è distinto specialmente il comm. Rodolfo Brunner di Trieste, con le sue meravigliose produzioni e con l'esposizione di esemplari in pannocchie di granoturco bianco e giallo dentato, di eccezionale grandezza e col seme molto fitto, a produzione assai notevole e di ottime qualità alimentare.

Questa rassegna ha importanza anche per il trascurato agro triestino e carsico, perchè vi sono preziosi insegnamenti al riguardo, per farne tesoro.

Il Convegno — Il giorno successivo all'inaugurazione della Mostra, ebbe luogo al Teatro Garibaldi un Convegno di Tecnici e di Agricoltori, per la discussione di argomenti riguardanti la coltura e la battaglia del granoturco, per arrivare alla produzione di altri cinque milioni di quintali che ancora importiamo dall'estero.

Numerosissimi gl'intervenuti; dai rappresentanti del Ministero dell'Agricoltura a quelli delle due Confederazioni Agricole; dal Prefetto alle più competenti personalità della Provincia, dai maggiori tecnici dell'Alta Italia e dei Consorzi; dagli agricoltori ai studiosi, ecc.

Insomma era un'assemblea appassionata ed ansiosa di rispondere con i fatti all'appello del Duce.

Hanno svolto temi interessanti i tecnici tra i più valenti d'Italia, che rispondono ai nomi di: Prof. Zapparoli;

Prof. Manvilli; Prof. Marchettano; Dott. Miniscalco; Dottor Bubba, ecc.

Presieduta dal Comm. Dott. Roiatti si è aperta la seduta col saluto al Duce, e si è inizata con l'illustrare lo scopo del Convegno; dell'importanza della coltivazione del mais in Italia e la intensificazione della produzione ai fini autarchici.

Indi gli oratori designati, hanno svolto utilissime ed interessanti relazioni e cioè:

Proff. Zapparoli: Sulla tecnica colturale del granoturco, con particolare riguardo alla organizzazione della produzione controllata; delle buone sementi; seme precoce; da concimazione e di semina; rincalzatura, specialmente nelle terre aride; di combattere il tarlo del granoturco «piralide» distruggendo al più presto gli steli e i tutoli; trapianto delle piantine superflue (quando hanno da 5 a 7 foglioline) per sistemarle dove si verifichino fallanze, in modo che non vi siano più di 4 o 5 piante per metro quadrato. Inoltre consiglia che il seme sia secco, e in proposito cita ad esempio gli essicatoi di granoturco di Bergamo e di Vicenza, onde crearne simili in tutte le altre zone d'Italia, per avere il seme selezionato e bene essiccato.

Prof. Manvilli: Insiste sulle concimazioni, perchè attualmente sono da per tutto scarse. Le concimazioni organiche dovrebbero essere da 5 a 600 quintali per ettaro ed essere ancora integrate con perfosfati e nitrati per avere abbondante produzione di mais. Un congressista propone la creazione di organi locali per analisi dei terreni per la più razionale concimazione.

Prof. Marchettano: Dà consigli sui metodi per ottenere le maggiori produzioni e cause nemiche; di distruggere le piante attaccate dal «carbone» e dai parassiti, specialmente la «piralide» o «verme del granoturco» molto infestante, breciandole subito; dopo il raccolto del granoturco, gli steli tagliarli rasente terra, perchè ivi si annidano i parassiti.

I detti steli poi dovranno essere distrutti non oltre il mese di aprile, oppure possono servire come lettiere di animali e poi strame in concimaia, facendoli macerare molto bene. Alcuni congressisti giustamente, propongono che i steli possono trasformarsi in cellulosa o in altri agglomerati. Questa sarebbe la migliore soluzione se vi fossero stabilimenti per la trasformazione, almeno uno per ogni provincia!

Dott. Miniscalco: Insegnamenti degli ultimi tre anni di maisicoltura nel Friuli, che da una media di 25 quintali si è arrivati a 55 con punte unitarie da 75 a 98 quintali per ettaro mercè l'appassionata propaganda ed assistenza dei tecnici locali. Consiglia arature non molto profonde perchè le proprietà fisiche e biologiche del terreno sono alla superficie. L'epoca della semina, poi, non dev'essere troppo presto poichè il terreno e l'atmosfera devono avere una temperatura non fredda. Il granoturco dev'essere a sviluppo di stelo robusto e non molto alto, ma le varietà differiscono da sito a sito. Il granone può seguire alla rotazione del grano e del colza. Il colza può essere anche consociato e ora sta prendendo molto sviluppo per l'ottimo e abbondante foraggio e per i semi che se ne ricava olio. Al granoturco possono essere consociati i fagioli a pianta nana, ma meglio sarebbe seminare due file di fagioli al posto di uno di granone.

Dott. Bubba: Parla della buona sistemazione dei terreni; dello sgrondo delle acque ed insiste sulla rotazione agraria del frumento col frumentone.

Il Congresso si è chiuso col saluto al Duce, promettendogli anche la vittoria della «BATTAGLIA DEL GRANOTURCO».

RAFFAELE NARDELLI

Curiamo le Piante!

La piralide del Granoturco

(Pyrausta nubilalis Hb.)

L'importanza che ha assunto in questi ultimi anni la coltivazione del Granoturco altamente remunerativa per la Agricoltura mette in evidenza la necessità di vigilare su lo stato sanitario del prezioso cereale che in certe regioni dell'Alta Italia costituisce uno dei principalissimi alimenti. *La polenta* è detta *il pane del povero*: questo è vero fino ad un certo punto perchè essa forma non solo il cibo del montanaro e del più umile contadino, ma figura, se non giornalmente, certo settimanalmente, sul desco dell'operaio, dell'impiegato ed anche su la mensa del ricco signore.

Cibo sano, digestivo, nutriente e gustoso anche quando non è condito con troppi intingoli, salse o decorato di salciccie e di tartufi.

Perciò onore alla polenta ed alla pianta che ce la procura.

Pianta simpatica anche per il suo portamento, per il suo bel fogliame, per lo stelo rigoglioso e succoso, per il pennacchio di fiori maschili che porta in alto, per le turgide spighe che si ergono da l'ascella delle foglie nascoste da coinvolte bratte e cartacee e da la cui sommità emerge un ciuffo di filamenti bruno dorati che ricorda una delicata capigliatura femminile.... interessante la sua cultura, piacevole il raccolto e più che tutto la sfogliatura nelle chiare notti settembrine di plenilunio rallegrate da canti campestri, da schietta allegria magari sollecitata da qualche buon bicchiere di vino generoso.....

Ma anche questo cereale ha le sue calamità, i suoi malanni che possono comprometterne la vegetazione e ridurre il raccolto. Malanni apportati per lo più da cause parassitarie vegetali od animali tra le prime il *carbone, la ruggine, la nebbia* ecc. tra le altre: insetti di vari ordini.

Uno dei più dannosi e pericolosi parassiti animali del granoturco è un Microlepidottero, una farfallina della famiglia delle tignole i cui bruchi voracissimi si cibano dei teneri tessuti succosi e zuccherini dell'interno dello stelo e del tùtolo scavandosi tortuose gallerie

Si tratta della Piralide del Granoturco che gli Entomologi hanno designato col nome di *Pyrausta nubilalis*. Essa produce stragi ne l'Alta Italia e particolarmente nel Veneto sì che giustamente il Prof. Malenotti, l'insigne Direttore del R. Osservatorio Fitopatologico di Verona, la designò: *la divoratrice di milioni*: con tutta ragione perchè nel 1927 nel solo Veneto causò danni di oltre cinquanta milioni di lire.

Allo stato adulto la nefasta farfallina presenta un corpo di colore bruno-giallognolo lungo circa un centimetro e mezzo l'apertura d'ali, e cioè la distanza misurata da una estremità all'altra delle ali aperte, è di 25-27 mm.; le ali superiori mostrano striature trasversali più scure e dentellate con macchia mediana gialla: il bruco misura da 2 a 3 cm. di lunghezza: è glabro, lucido, nel dorso grigio-bruno: a testa è nerastra e su ogni segmento del corpo porta due puntini neri.

La farfallina compare verso la metà di maggio e depone ova di colore giallastro sugli steli del Granoturco, nonchè sul Sorgo, sul Luppolo e su la Canapa. Le larve appena nate forano il fusto e scavani gallerie ongitudinali nel midollo inoltrandosi anche nel tùtolo danneggiando così l'infiorescenza femminea. Nella stessa pianta si possono trovare consociati più bruchi così che le piante invase hanno un accrescimento stentato, le spiche femminee presentano grani più piccoli, diradati o sono in parte atròfiche. Il parasista reca maggiori danni nelle cotivazioni irrigue e quindi in pianura, forse perchè ivi i fusti rimangono più teneri, succosi, acquosi e quindi appetiti più dalle larve.

Quando poi i bruchi hanno completato il loro sviluppo scavano un foro nella parte legnosa del fusto per portarsi verso l'esterno: l'apertura quivi non è però manifesta perchè lasciano un strato sottile di tessuto epidermico che serve a mascherarla e che verrà solo rotta allo sviluppo della farfallina: nella breve galleria, trasformata in una specie di cella, avviene l'incrisalidamento seguito poi dallo sfarfallamento estivo.

Nel corrente anno si ebbe una forte invasione di questa tignola anche in Piemonte con notevoli danni.

Secondo il POUTIERS le larve della Piralide del Granoturco sono talora colpite e distrutte da vari insetti endofagi: ci sarebbe anche un Calcidide: l'*Oephthora semblidis Aur,* che sarebbe capace di distruggere fino il 60 per cento delle ova del parassita.

La lotta più efficace e pratica consiste nella distruzione degli stocchi nelle coltivazioni che risultarono invase dalla piralide.

Gli steli si debbono recidere un po' sotto terra con apposita vanghetta e quindi si utilizzano o come mangime o per lettiera o, meglio di tutto, si distruggono col fuoco.

In molte provincie dell'Alta Italia la lotta contro il parassita è stata resa obbligatoria e precisamente in prov. di Venezia, Udine, Trieste. Rovigo, Ferrara, Padova, Vicenza, Verona, Varese: tali disposizioni si estenderanno indubbiamente in altre zone come in Lombardia ed in Piemonte.

Nelle suindicate provincie è fatto obbligo agli Agricoltori di ritirare gli steli secchi del granoturco abbandonati nei campi entro il 30 aprile: la lotta poi consiste nell'uccisione delle larve svernanti negli steli.

La data del 30 aprile, afferma il Malenetti, è una data sicura per l'Alta Italia poichè, come dimostrano le osservazioni fatte dall'Illustre Entomologo nel quadriennio 1934-37 in diverse località del Veneto, le farfalle non apparirebbero mai prima della metà di maggio.

Quindi distruggere gli stocchi a fine aprile significa colpire in pieno le larve e le crisalidi che vi sono annidate del pericoloso microlepidottero limitandone così enormemente la diffusione.

La stessa data può servire oltre, che per il Veneto, per la Lombardia, l'Emilia ed il Piemonte: essa potrà variare invece per l'Italia centrale e meridionale ove non esistono ancora osservazioni sicure su la schiusura delle farfalline, ma dove è probabile che lo sfarfallamento avvenga con anticipazione ciò che consiglierebbe la distruzione degli stocchi prima della fine di aprile.

La distruzione degli steli dev'essere completa: cioè non basta recidere e distruggere la parte sovrastante il terreno, ma anche quella interrata: la recisione dei fusti dovrà quindi effettuarsi con apposita vanghetta tagliente ad una certa profondità.

Gli stocchi recisi vanno bruciati o direttamente sul campo: le ceneri risultati serviranno come concime per la coltura imminente, oppure utilizzati in azienda come combustibile specialmente là ove, come nel basso Polesine, questo è scarso.

Questa utilizzazione del resto, dato l'alto costo del legname da ardere, può essere oggigiorno ormai così che si vengono ad ottenere due risultati: distruzione dei germi della piralide e combustibile senza spesa.

T. FERRARIS

CRONACA AGRARIA

IL BANCO DI NAPOLI, in seguito agli accordi intervenuti con la Federazione Nazionale Consorzi per la olivicoltura ha messo a disposizione degli olivicultori la somma di 50 milioni per operazioni di anticipazioni su pegno di olio di oliva. Tale iniziativa ha anche lo scopo di sostenere e affiancare la politica del prezzo corporativo instaurata in tale settore.

NUMEROSE PERSONALITA' GERMANICHE hanno nei giorni scorsi compiuto una ampia visita nei territori bonificati dell'Agro Pontino, soffermandosi nei centri principali di Aprilia, Sabaudia e Pontinia.

LA PRODUZIONE DEL SEME OLEOSO DI TABACCO si è conclusa con una raccolta di 10.450 Ql. di semi cioè il doppio dell'anno corso. Il seme raccolto renderà il 40 per cento in olio commestibile. La tabacchicoltura salentina ha così contribuito alla campagna con oltre 4.000 Q.li di olio di seme di tabacco, alla cui raccolta ha presieduto l'Istituto Sperimentale di tabbacchicoltura, valorizzando un prodotto precedentemente inutilizzato.

IL GENERALE FRANCO Capo della Spagna Nazionale sta iniziando degli esperimenti per la riforma agraria della penisola iberica forgiati sulla falsariga delle realizzazioni fasciste in questo campo.

IL COTONE IN CIRENAICA. — Nell'Agro Bengasino si sono compiute interessanti esperienze di coltivazione di cotone in coltura seccagna e nelle zone dove altre colture quali orzo, vite ecc. fornivano prodotti piuttosto bassi. I risultati ottenuti sono stati quanto mai soddisfacenti così chè le piantagioni di cotone verranno estese su larga scala nella zona tra Bengasi e Tolemaide.

IL DUCE ha destinato mezzo milione quale contributo straordinario alla città di Reggio Emilia per il completamento del villaggio rurale già in corso di costruzione destinato ad alloggiare i senza tetto e le famiglie più bisognose.

LE MASSAIE RURALI IN GARA PER I MIGLIORI ALLEVAMENTI DI BACHI DA SETA.

Il 1. Concorso fra le massaie rurali, regolarmente iscritte all'organizzazione per la migliore tenuta di piccoli allevamenti di bachi da seta, indetto con la approvazione del Segretario Nazionale Fascista e con la collaborazione dello Ente Nazionale Serico e delle Organizzazioni Sindacali agricole, ha avuto un buon successo.

Si sono svolte 118 gare locali in 50 Provincie e vi parteciparono 4103 massaie rurali. Gli allevamenti vennero visitati o dai tecnici degli Ispettorati Agrari o da quelli delle Unioni Agricole e diedero risultati veramente confortanti, tanto che vennero assegnati 1076 premi in danaro per oltre 53.000 lire e diplomi.

Alla gara Nazionale parteciparono le prime classificate delle gare locali, e ad esse sono stati assegnati dalla Commissione Nazionale, riunita presso la Federazione dei Fasci di Combattimento di Milano, i premi in danaro offerti dall'Ente Nazonale Serico.

Tale Commissione, presieduta dallo onorevole Sciarra, in rappresentanza di S. E. il Ministro Starace — Segretario del Partito — e composta dai rappresentanti dei Ministeri della Agricoltura e delle Corporazioni, dell'Ente Nazionale Serico, dei Fasci Femminili, delle Confederazioni Agricole e della Federazione degli Industriali della Seta, preso atto dei buoni risultati ottenuti, ha fatto voti che il Concorso venga ripetuto nell'anno prossimo.

PREFERIRE LE SEMENTI NOSTRALI DI FORAGGERE.

Nella Rivista - Agricoltura Libica - il Prof. Vivoli, direttore dell'ufficio Centrale per i Servizi Agrari della Libia, ha dato notizia dei risultati delle esperienze da Lui compiute sulla produttività della medica locale, conosciuta col nome di Chobbèsi a foglie larghe, in confronto con quella di produzione Italiana. Tali risultati dimostrano la netta superiorità della medica locale che ha fornito in tre anni una produzione più che doppia di quella Italiana.

In Italia il Prof. Bresaola, direttore della Stazione Sperimentale di Praticoltura di Lodi, è giunto per l'erba medica Italiana « nostrana » in base a ricerche comparative su 42 campioni di erba medica di diversa provenienza, alle stesse conclusioni cui è pervenuto il Vivoli per l'erba medica di Tripoli.

Ciò sta a dimostrare come una varietà ottima nel suo ambiente non sempre si conserva tale fuori di esso. Ciò dicasi in modo particolare per le foraggere, per cui ottima è stata la disposizione del Governo della Tripolitania con seme di provenienza straniera, qualunque essa sia.

BINOMIO

E' una espressione di origine algebrica; ma nella vita pratica si usa per rappresentare la maggiore capacità di lavoro e di rendimento di due forze che agiscono fra loro unite, in confronto a quelle che agiscono d'una separata dall'altra per raggiungere lo stesso scopo.

Un bell'esempio si ha in agricoltura nel binomio « *azoto, calce* » per i terreni calciocarenti (poveri di calce) e tendenzialmente acidi, come sono la maggior parte dei terreni italiani. In questi terreni concimando prima con calce e poi con azoto e viceversa, si hanno risultati meno evidenti, e sempre con una spesa di gran lunga superiore, che non concimando con un concime azotato-calcare.

Il concime che contiene azoto ed il massimo di calce completamente attiva è solo la calciocianamide. Per questa ragione l'agricoltore Italiano delle Alpi, alla Sardegna, alla Sicilia domanda con insistenza la calciocianamide essendo insostituibile.

NOTE VINICOLE

CURE AL VINO. — Il vino nuovo giovane, facilmente contiene ancora un poco di zucchero d'uva indecomposto il quale può dar luogo ad una leggera fermentazione; non ci si preoccupi, essa giova anzi ad amalgamare meglio i due vini, sicchè se ne avrà poi un vino più omogeneo. Se, a fermentazione finita, il vino non si presentasse limpido, brillante, si chiarifichi o si filtri. Se si deve tagliare un vino vecchio con un vino nuovo, ove questo non sia già finito, defecato, depurato, conviene filtrarlo o almeno chiarificarlo prima del taglio, e così assicurarsene meglio il risultato. Un ultimo sistema al quale si può ricorrere non per un vino da porre in commercio, perchè la legge lo vieta, ma per proprio conto, è quello di ricorrere alle uve secche. Come si impieghino è noto: le uve secche si ripuliscono, si mondano, se occorre, poi si mettono in immersione in acqua tiepida per circa 24 a 36 ore; quando siano gonfiate, abbiano cioè riassorbita l'acqua che avevano perduta coll'appassimento, si pigiano, si torchiano, e mosto e vinacce si mettono assieme per farli fermentare: al momento di imbottare prima che cominci la fermentazione, si aggiunga un litro di buoni fermenti puri selezionati ogni circa 15 ettolitri di mosto. Circa la quantità d'uva da adoperare, si calcoli che per ottenere un grado d'alcool occorrono circa 3 a 4 kg. di buona uva appassita. Ottenuto il mosto di uva secca, o si fa fermentare a sè e poi si aggiunge al vino da tagliare, oppure si fa fermentare con questo. Il secondo sistema è migliore, poichè si ottiene così meglio la fusione d'amalgama dei due visi.

PER CORREGGERE IL VINO FILANTE. — I rimedi consigliabili sono i seguenti, da applicarsi dopo aver vuotate le bottiglie in un recipiente di legno:

1) Sbattere energicamente, e per parecchie ore, in tutti i sessi il vino, il quale, quindi, si travasa in botte energicamente solforata.

2) Non ottenendo da questo mezzo risultato soddisfacente, perchè il malanno è troppo diffuso, lo si chiarifichi aggiungendovi dapprima 15 grammi di tannino, sciolto in un po' di alcool, o, magari di vino stesso, poi 10 grammi di gelatina, sempre ad ettolitro. Inoltre al tannino è bene unire 25 gr., sempre per ettolitro, di acido citrico pei vini bianchi e gr. 35 per quelli rossi. In pratica la soluzione chiarificante si prepara così: la gelatina, nella quantità stabilita, ridotta a pezzi, si mette a bagno, in un recipiente pulito, con acqua potabile per ventiquattr'ore, badando di cambiare in tale spazio di tempo due volte l'acqua.

VINI DEBOLI E SCIPITI. — Per dare ai vini deboli un po' più di stabilità, poichè l'alcoolizzazione non si può e non conviene fare, il miglior provvedimento è quello di tagliarli con vini generosi di stoffa affine, possibilmente, e sopratutto di corpo sano. Quando non si voglia ricorrere al taglio per non aumentare la massa di vino, e non alcoolizzando il vino, bisognerà almeno aumentargli il tannino, che è sempre un buon conservatore del vino, aggiungendone da 10 a 15 grammi per ettolitro, sciolti in un bicchiere di buon spirito di vino. Col tannino si darà un pò più di stabilità alla materia colorante e si terrà meglio fuso il corpo del vino insieme agli altri elementi. Sarà poi indispensabile, oltre all'evitare probabili inquinamenti col toglierlo dal contatto delle feccie, mediante ripetuti ed accurati travasi, tenerlo sotto l'azione preservatrice dell'anidride solforosa, mediante la'ggiunta di 10 gr. di solfito di calcio puro ogni 40 giorni circa. Pei vini scipiti si comprende che il provvedimento più utile per assicurare loro la resistenza alle malattie, e la stabilità degli elementi, sia quello di aggiungere l'acidità che manca. L'acido citrico si presta mirabilmente in questi casi, perchè dà un sapone acido più vivo, più simpatico, e, a parità di dosi, col tartarico, sviluppa anche una potenza acida leggermente superiore. Si potranno aggiungere da 70 a 100 gr. per ettolitro di acido citrico, a seconda del bisogno.

PER CONSERVARE I SUDDETTI VINI DEBOLI. — Abbiamo già scritto che non è tanto la povertà di alcoolico che influisce sulla conservabilità del vino, quanto la buona e sana acidità del vino stesso. Vediamo dunque anzitutto se il vino manchi di acidità. Se esso non arriva almeno ad avere 6 gradi di acidità totale aggiungiamo quel tanto di acido citrico che basta al fine di arrivare a quel limite. Saranno 60-70-100 grammi per ettolitro. Se invece l'acidità c'è, allora non rimane che ricorrere al notissimo conservativo del vino e preservativo: il pirosolfito potassico. Si adoperano piccole dosi: 6-7 grammi per ettolitro. Si pone in quantità necessaria in un sacchetto di tela che si sospende in mezzo alla botte, fermata con funicella al cocchiume. Si scioglie subito. Il trattamento va ripetuto ogni 45 50 giorni. E' ben inteso poi — ciò che ogni cantiniere deve ormai sapere — che le botti devono essere regolarmente colmate ogni 8-10 giorni, e il cocchiume deve sigillare perfettamente. Non si usano le stoppe o le pezzuole semplici attorno al cocchiume, ma stoppa e pezzuole imbevute in vasellina. Ciò per evitare capillarità e una delle maggiori cause dello spunto.

LA COLORAZIONE ARTIFICIALE DEI VINI. — Crediamo utile far conoscere ai nostri lettori i metodi facili per riconoscere la colorazione artificiale dei vini.

Fra i molti indicati, noi ci atteniamo soltanto a due, che sono i più pratici ed alla portata di tutti.

Il primo metodo consiste nel tenere immerso nel vino sospetto, per dieci o quindici minuti una striscia sottile di gelatina trasparente, volgarmente detta colla di pesce. Dopo il tempo, sopraindicato si estrae e si asciuga, premendola con della carta bianca sugante che viene adoperata per fare i filtri.

Se la striscia di colla di pesce, dopo averla asciugata, non presenta alcuna colorazione, si potrà esser sicuri che il vino è genuino, ancorchè esso sia molto colorito, come ad esempio i vini meridionali e della Sicilia; se al vino invece fu aggiunta una delle materie coloranti, che comunemente usano i falsificatori, la striscia rimane colorita sensibilmente. Quando la gelatina trovasi in presenza di colori naturali, assume, a seconda dei casi, un colore violetto o rosa.

Un'altro metodo semplice, e molto pratico è il seguente: Si riempie un cucchiaio da caffè del vino che si vuole esaminare, e si versa in un tubo di assaggio con 12 gocce di acetato di piombo basico e si agita.

Il precipitato raccolto sopra un filtro si presenta come qui sotto indichiamo.

Vino normale azzurro bigio.

Vino colorato con fucsina, violetto rosso; con bacche di mirtillo, indaco azzurro; con bacche di sambuco, verde sporco; con legno campeggio, azzurro scuro; con barbabietole rosse, violetto rosso; con cocciniglia, azzurro; con legno fernambuco, violetto scuro; con fitolacca, azzurro scuro.

Esistono altri metodi ma sarebbe troppo lungo se volessimo indicarli tutti.

QUANTO CALA IL VINO NELLE BOTTI? — Una domanda che spesso si rivolge il cantiniere, è questa: quale è il calo del vino? Ed una risposta categorica non si può dare, poichè gli elementi che possono influire sul calo del vino sono molti e varii. E fra questi: La natura del vino, la capacità del fusto, lo spessore delle sue doghe, la temperatura e la igroscopicità della cantina ove viene conservato. Si danno, pur tuttavia, delle cifre, ma, lo ripetiamo, il loro è un valore relativo. Si ammette p. es. che nel primo anno di sua conservazione il vino perde dall'1 all'1,5 per cento; nel secondo dal 0,5 all'1 per cento; nel terzo dal 0,2 al 0,5. Beninteso che il calo è tanto maggiore quanto più la cantina o luogo di deposito è più calda.

PEI VINI RESTATI DOLCI. — Per i vini restati dolci qualcuno consiglia i seguenti mezzi: *a*) Aggiunta al vino di fondaci freschi di uve sane e buone; *b*) Aggiunta di fermento selezionato e purificato; *c*) Aggiunta di fosfato ammonico nella dose di un grammo per litro. Qualunque mezzo si tenti, si avverte che bisogna mantenere la temperatura della cantina sui 18 o 20 cent.

LA CHIARIFICAZIONE DEI VINI. — Colla chiarificazione si concorre attivamente alla conservazione del vino, perchè, specie coi chiarificanti animali, vengono eliminate in buonissima parte le materie azotate che, favoriscono la vitalità dei fermenti. Si abbia sempre buona cura nell'impiego dei chiarificanti, facendo in modo che siano, con agitatori, bene mescolati ed amalgamati alla massa del vino, e si tenga presente la necessità di aggiungere le prescritte dosi di tannino prima dei chiarificanti animali stessi, in modo speciale quando trattasi di vini bianchi provenienti da vinificazione senza vinaccie: in questa aggiunta non si ecceda nè si scarseggi. In caso di malattia è sempre necessario curarla in precedenza. Se poi il vino fosse torbido per la scomposizione di residui zuccherini, si deve prima, arrestare il moto fermentativo con dosi adeguate di antisettici solforosi.

RUBRICA DI VARIETA' PER LE FAMIGLIE

IL LINGUAGGIO DELLE API. — Le api hanno un loro linguaggio: questo si sapeva o si intuiva da un pezzo. Ma quale? Come si esprimono le api? Ballando!... Questa scoperta è garantita da un accreditato naturalista tedesco, Von Frisch che ne è venuto a capo con una lunga e paziente serie d'indagini, in un suo giardino, con un apposito alveare a pareti di vetro. Così egli ha potuto godersi e confrontare attentamente la scena del ritorno di un'ape da una escursione, quando annunzia la scoperta di un ricco tesoro di polline: differente movimento fra le aspettanti. Così Von Frisch, avendo spalmato di miele un'aiuola di fiori artificiali, ha potuto vedere le prime api scopritrici ritornarsene cariche di bottino all'alveare, le compagne balzar subito incontro a sbarazzarle premurosamente del carico, poi — le esploratrici — mettersi ad eseguire una serie di balletti figurati, indi le altre precipitarsi fuori difilate all'aiuola del naturalista: dunque i balletti non erano che un racconto e una descrizione. Aggiunge poi Von Frisch d'aver constatato che le api sono laboriose molto ordinatamente: ognuna ha il suo compito e il suo turno, e quelle che sono a riposo se la dormono in un angolo, anche per giorni e giorni, finchè non siano chiamate.

Il nido illuminato

C'è nell'India un uccello chiamato tessirino che fissa sulle pareti del suo nido, mediante pallottole d'argilla, delle lucciole, il cui splendore illumina gratuitamente la sua casa. Si crede che il tessirino si serva di questa illuminazione per allontanare dal nido gli uccelli da preda suoi nemici.

FIOR DI PENSIERI

(*Raccolti da « Donna Luisa »*)

— Volete vivere contenti del vostro stato? Volgete indietro lo sguardo e troverete molte persone che stanno peggio di voi.

— Il coraggio è un calcolo che ci fa affrontare un male per sottrarci ad un male maggiore.

— La coscienza è la voce dell'anima. Le passioni sono la voce del corpo.

— La croce è lo scettro del povero.

— Le parole che escono dal cuore entrano nei cuori.

Consigli e Ricette di " Zi Paolo „

CONSERVAZIONE DEI FIORI. — Un metodo buono di conservazione è quello di mettere il gambo dei fiori recisi di fresco in un vaso che contenga 5 grammi di sale d'ammoniaca o cloruro ammonico (che si trova dai droghieri) per ogni litro d'acqua. I fiori si conservano per 15 giorni. Quando un mazzo di fiori incomincia ad appassire od è appassito da poco, recidendo l'estremità del gambo e collocando il mazzo in acqua bollente e lasciandovelo, si vedrà che appena l'acqua comincia a raffreddarsi i fiori riprenderanno la loro freschezza. Recidendo poi l'estremità del gambo che fu immerso nell'acqua calda, e collocando il mazzo in acqua fresca si potranno conservare i fiori per alcuni altri giorni.

PER TOGLIERE LE MACCHIE DI CERA DAGLI ABITI. — Prendere un po' d'alcool rettificato a 60 gradi, e versatene tre o quattro goccie sulla macchia. Colla palma della mano fregate con forza, la cera si riduce in polvere che vola via soffiandovi sopra. In quanto alla macchia essa è scomparsa completamente.

LA SFINGE

QUESITO A PREMIO

« Per salire al quarto piano di via Mercede 50 (dove aveva i suoi uffici la *Rivista Agricola* 30 anni fa) c'erano parecchie scale e molti gradini. Proponiamo ai lettori di indovinare di quanti gradini si componevano complessivamente tutte quelle scale sapendo che, salendoli a due a due, come facevo spesso io, ne restava uno, salendoli a tre a tre, come facevano spesso i miei ragazzi, ne restavano due. Se poi fosse stato possibile salirli a quattro a quattro ne restavano tre; se a cinque, a cinque, ne restavano quattro; se a sei a sei ne restavano cinque, e se infine a sette a sette, non ne restava più alcuno ». *il D.*

Fra coloro che ci manderanno la spiegazione esatta entro il 25 novembre con cartolina doppia, sorteggeremo in premio un pacco di libri, in parte agricoli in parte storici, del valore complessivo di Lire quaranta.

Spiegazione dell'*Indovinello* pubblicato nel precedente fascicolo: IL LAMPO.

PER FINIRE

Il signor Codicelli ha avuto in regalo due magnifiche pernici. Il giorno dopo si affretta a ringraziare il donatore.

— Erano deliziose, squisite!

— Avevi qualche invitato?

— Eravamo in tre soltanto.

— Chi?

— Io e le due pernici!

* * *

Durante la ricreazione, Lauretta e Vinuccia vantano le buone qualità delle loro donne di servizio.

— La mia è straordinaria — dice ad un certo punto Lauretta. Figurati che fa persino le uova!

— Non esagerare, via! esclama Linuccia. — Non sarà mica una gallina!

— Eppure — ribatte Lauretta — sento spesso lo zio che le ordina: « Placida, per oggi mi farai due uova... ».

* * *

Marito e moglie compaiono davanti al Pretore per essersi picchiati in istrada — un amico fa da testimone. Il Pretore lo interroga.

— Avete assistito all'origine del diverbio?

— Sissignore! Tre anni fa.

— Come?

— Sono stato testimone del loro matrimonio.

LA RADIO AGRICOLA

Roma 1° - Bari 2° - Palermo - Bologna - Napoli 2°

Roma I: kHz 713 - m 420,8 - kW 120 — Bari I: kHz 713 - m 420,8 - kW 120 — Bari I: kHz 1059 - m 283,3 - kW 20 — Palermo: kHz 565 kW 50 — Napoli II: kHz 1348 - m 222,6 - m 531 - kW 3 — Bologna: kMz 986 - m 304,3 - kW 1.

Milano 1° - Torino 1° - Genova 1° - Trieste - Bolzano - Firenze 2° - Roma 2°

Milano I: kHz 814 - m 368,6 - kW 50 — Torino I: kHz 1140 m 263,2 - kW 7 — Genova I: kHz 1140 - m 263,2 - kW k10 — Trieste: kHz 1140 - m 263,2 - kW 10 — Bolzano: kHz 536 - m 559,7 - kW 10 — Firenze II: kHz 1258 - m 238,5 - kW 1 — Roma II: kHz 1222 - m 245 - kW 60.

Firenze 1° - Napoli 1° - Roma 3° - Bari 2° - Milano 2° - Torino 2° - Genova 2°

Firenze I: kHz 610 - m 491,8 - kW 20 — Napoli I: kHz 1104 - m 271,7 - kW 10 — Roma III: kHz 1357 - m 221,1 - kW 1 — Bari II: kHz 1357 - m 221,1 - kW 1 — Milano II: kHz 1357 - m 221,1 - kW 4 — Torino II: kHz 1357 - m 221,1 - kW 0,2 — Genova II: kHz 1357 - m 221,1 - kW 1.

Alle ore 8; 14 e 17,50 bollettino quotidiano metereologico e previsioni del tempo.

Lunedì, mercoledì e sabato: ore 10,30/11 programma scolastico dell'Ente Radio-Rurale. Il mercoledì alle 18 comunicato dell'Istituto Internazionale d'agricoltura. Il sabato: or 17,55 i dieci minuti del lavoratore; ed alle 18.10 trasmissione agricola dell'Ente Radio Rurale. La domenica: alle 10 l'ora dell'Agricoltore.

ENTE RADIO RURALE

Radiotrasmissioni dal 16 al 30 novembre

Alle ore 10 di:

Mercoledì 17 — Giuseppe Fnciulli: « La conquista dell'Impero » (« La lotta economica »), racconto sonorizzato.

Sabato 20 — « Io sono contadino » radioscena. Un piccolo collegiale, figlio di un martire fascista, torna al podere dei suoi per le vacanze. Visita alla stalla, al porcile, al pollaio.

Domenica 21 — *Roma*: Le potature dei frutteti e dei vigneti; cure enologiche durante il primo periodo di conservazione dei vini — *Napoli*: La raccolta delle noci e delle castagne — *Bari*: Il miglioramento dei pascoli; razionale ed economico allevamento della capra — *Palermo*: L'acqua potabile nelle campagne; accorgimenti di tecnica colturale nell'olivo — *Milano*: In giro per l'azienda — *Torino*: La bonifica... delle mentalità umane; la temperatura nel frantoio; lo scasso va iniziato subito; la buona concimazione dell'olivo; bisogna curare meglio il letame — *Trieste e Bolzano*: La rullatura dei seminati di frumento; l'utilizzazione degli steli di granoturco; consigli alle massaie rurali; malattie del pollame; l'innesto contro la mosca degli olmi — *Firenze*: Piantamenti autunnali.

Lunedì 22 — « Cantiamo insieme! », esercitazione di canto corale.

Mercoledì 24 — Nino Meloni: « La rivista alla compagnia », radioscena. Siamo nella camerata di una caserma.

Sabato 27 — Disegno radiofonico.

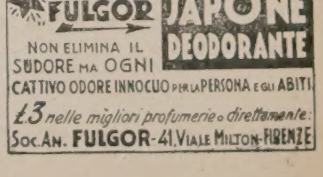
Domenica 28 — *Roma*: Note avicole e di economia domestica per le massaie rurali; note stagionali di orticoltura e di apicoltura — *Napoli*: Concimazione dei prati naturali ed artificiali; attività del cantiere; travaso del vino; l'allevamento del coniglio — *Bari*: Le cure al vino nuovo; norme pratiche per la concimazione degli arborati — *Palermo*: La pollicoltura nelle campagne; il nitrato ammonico; risposte a quesiti.

Lunedì 29 — Trasmissione di attualità

Avv. C. A. CORTINA - *Direttore responsabile*

Condirettori:
Avv. F. V. CORTINA e Dr. GUIDO CORTINA

Società Anonima Tipografica G. Luzzatti
Roma - Via Fabio Massimo, 53-55



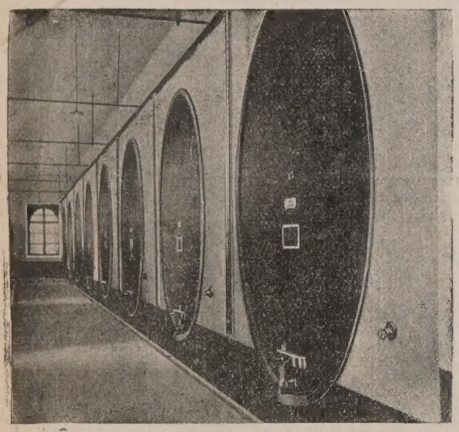
BOTTI E TINI IN CEMENTO ARMATO

CON O SENZA RIVESTIMENTO VETRO

BORSARI & C.

MILANO

Casella Postale 886 - Via S. Pellico, 7

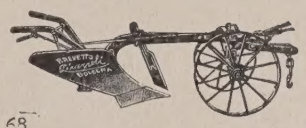


PRIMA DITTA SPECIALIZZATA
IN ITALIA DAL 1884

"REGGIANE"
OFFICINE MECCANICHE ITALIANE S.A.
Cap. L. 42 500.000 int. vers.
REGGIO EMILIA

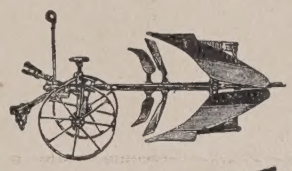
MACCHINE AGRICOLE

ARATRI



A trazione animale
semplici e doppi

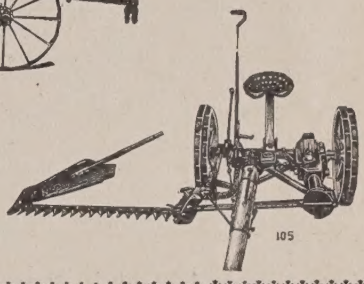
A trazione meccanica
monovomeri e plurivomeri



APPARECCHI PER MIETERE

FALCIATRICI

a bagno d'olio
con barra normale,
semifitta, fitta
da mt. 1.22 a 1,37



L'UFFICIO LEGALE della Rivista

è a disposizione dei nostri abbonati e lettori per l'espletamento di ogni pratica amministrativa col Ministero dell'Agricoltura e con altri Dicasteri - Cause presso ogni Magistratura

RIVOLGERSI ALLA DIREZIONE

AGRICOLTORI

DISTRUGGETE GLI INSETTI NOCIVI ALLE PIANTE E AL BESTIAME, USANDO I PRODOTTI ALLA NICOTINA DEL MONOPOLIO ITALIANO

SAPONE ALLA NICOTINA
ESTRATTO DI TABACCO
SOLFATO DI NICOTINA
INSETTICIDA MONITAL
prodotto integrale preparato con solfato di nicotina

OPUSCOLO ILLUSTRATIVO GRATIS
CHIEDETELO alla DIREZIONE GENERALE DEI MONOPOLI DI STATO IN ROMA

ALLA SEMINA CONCIMATE IL **GRANO**

con Q.li 8-10, per ettaro, di PERFOSFATO MINERALE

e con Q.li 1-1½, per ettaro, di SOLFATO AMMONICO

DIFENDETE IL GRANO DALLA **"CARIE"**

immergendo il seme per 10 minuti in una soluzione di Solfato di Rame all'11% e poi asciugandolo con calce sfiorita

- oppure -

mescolando accuratamente, da 200 a 250 grammi di Polvere «Regina» (16 per cento di rame metallico) ad ogni Q.le di seme

SOLFATO DI RAME | POLVERE "REGINA"

Come tutti i prodotti della Società
BOMBRINI PARODI-DELFINO
i preferiti nel campo agricolo sono

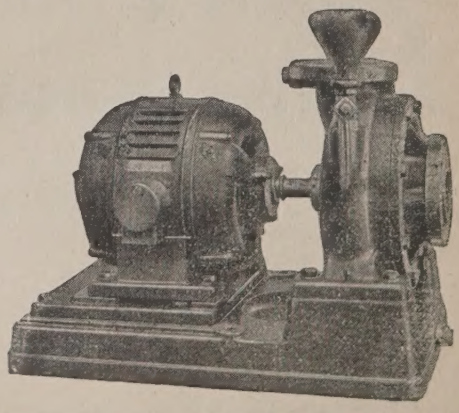
PERFOSFATI MINERALI B P D
degli Stabilimenti di COLLEFERRO (Roma)
ZOLFI RAFFINATI VENTILATI B P D
della Raffineria di MERCATO SARACENO (Romagna)
venduti dalla
S. A. La Commerciale B.P.D.
ROMA - Corso Umberto I, 267 - ROMA

La stessa Società vende anche
CALCECOL
(nome e marca depositati)
Calce idrata colloidale in polvere
tecnicamente pura
speciale per la preparazione delle poltiglie Bordolesi

ISTRUZIONI E CAMPIONI A RICHIESTA

Marelli

POMPE CENTRIFUGHE
PER LA CASA
PER I CAMPI
PER L'OFFICINA



ERCOLE MARELLI & C. - S. A. - MILANO